



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

КОГОБУ СШ пгт Нижнеивкино
Куменского района

И.М. Чеснокова

приказ от 29.04.2019 № 42/3

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке и организации горячего питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке и организации горячего питания обучающихся в КОГОБУ СШ пгт Нижнеивкино Куменского района (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает размеры и порядок предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

1.3.1. Законом Российской Федерации "Об образовании" от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

1.3.2. Типовым положением об образовательном учреждении;

1.3.3. Уставом школы;

1.3.4. Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

1.3.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

1.3.6. СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в КОГОБУ СШ пгт Нижнеивкино Куменского района являются:

2.1.1. обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.1.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.1.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.1.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.1.5. социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.1.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

3.2.1. соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

3.2.2. обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

3.2.3. наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

3.2.4. обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

3.2.5. наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

3.2.6. соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

3.3.1. заявки на питание;

3.3.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

3.3.3. журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

3.3.4. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

3.3.5. ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2821-10);

3.3.6. копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

3.3.7. ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;

3.3.8. приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2821-10 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189.

3.7. Питание в школе организуется на основе договора об организации горячего питания в образовательной организации с Предприятием общественного питания в соответствии со ст. 28, 37 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» 273-ФЗ.

3.8. Предприятие осуществляет организацию рационального питания через столовую Организации учащихся, педагогических работников, обслуживающего персонала по меню в соответствии с установленным режимом.

3.9. Предприятие применяет наценки на продукцию, реализуемую в столовой Организации, в размерах не выше установленных нормативной базой в Кировской области.

3.10. Предприятие снабжает своевременно столовую Организации необходимыми продовольственными товарами, сырьем, в соответствии с разработанным меню, обеспечивать строгое соблюдение правил приемки поступающего на производство сырья, требований к

кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2821-10.

3.11. Предприятие обеспечивает содержание помещения столовой в надлежащем порядке с соблюдением установленных правил и требований технической, санитарной и пожарной безопасности.

3.12. Предприятие обеспечивает сохранность предоставляемых производственных помещений, оборудования, мебели. Соблюдать нормативы по эксплуатации холодильного и торгово-технологического оборудования.

3.13. Предприятие осуществляет за свой счет:

3.13.1. поверку-клеймение весоизмерительного оборудования;

3.13.2. доставку продуктов, сырья с баз, складов, от других поставщиков, доставку готовой продукции от Предприятия до столовой Организации;

3.13.3. регулярный вывоз ТБО.

3.13. Предприятие обеспечивает пищеблок при Организации спецодеждой, моющими средствами в соответствии с нормами оснащения и стирку спецодежды.

3.14. Предприятие обеспечивает своевременное, обязательное прохождение работниками столовой медицинских профилактических осмотров.

3.14. Предприятие укомплектовывает столовую Организации квалифицированными кадрами, прошедшими обучение по вопросам питания обучающихся и обеспечивать их своевременную гигиеническую подготовку.

3.15. Предприятие организует своими силами ремонт холодильного и торгово-технологического оборудования в случае его поломки.

3.16. Предприятие оказывает дополнительные услуги:

3.16.1. организацию продажи полуфабрикатов, кулинарных изделий, выпечки, а также прием предварительных заявок

3.16.2. обслуживание питанием внешкольных мероприятий, проводимых Организацией.

3.17. Предприятие обеспечивает совместно с Организацией периодический контроль за качеством пищи.

3.18. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Предприятием, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания, осуществляет бухгалтерия школы.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе. Питание учащихся имеющих право на меры социальной поддержки организуется за счет бюджетных средств областного бюджета согласно НПА.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.3. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещении столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и

содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.4. Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет технолог Предприятия и медицинская сестра.

4.6. Порядок определения контингента учащихся на льготное питание

4.6.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим учащихся детей, установить льготные категории, которым предоставляется право на льготное питание. К льготным категориям относятся:

4.6.1.1. семьи, где среднемесячный доход на одного человека ниже минимального прожиточного уровня;

4.6.1.2. дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей;

4.6.1.3. дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

4.6.2. Основанием для обеспечения учащихся двухразовым питанием являются заявление одного из родителей (законных представителей) на льготное питание ребенка, и документы, подтверждающие указанный в заявлении статус. Лица с ограниченными возможностями здоровья – копия заключения областной или территориальной психолого-медико-педагогической комиссии.

5. СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПЛАТНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Платное питание организуется для обучающихся, не имеющим льгот.

5.2. Оплата осуществляется по безналичному расчету путем перечисления денежных средств.

5.3. Каждому учащемуся присваивается номер лицевого счета, которым он будет пользоваться до окончания обучения, на него зачисляются средства, оплаченные родителями через платежные терминалы.

5.4. При организованном питании классный руководитель ежедневно подает заявку на питание и производит списывание средств с лицевого счета на основании сведений, поступающих в программу.

5.5. Родителям необходимо вовремя пополнять лицевой счет учащегося через личный кабинет, на ту сумму которая им удобна.

5.6. Снятие с питания производится утром по причине отсутствия учащегося по болезни или др., либо при отсутствии денежных средств на карте ребенка.

6. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

6.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования бюджетных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

6.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены совета школы и родительского комитета, представители первичной профсоюзной организации школы, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

7.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания.

7.2. Предприятие несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания и стоимости предоставляемых завтраков и обедов.

7.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

7.3.1. за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;

7.3.2. за выполнение условий организации платного питания (п.5).